



Loaded nachos



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rode ui (klein)
15 kerstomaten
1/2 groene paprika
300 gram tortillachips (naturel)
400 gram geraspte kaas (bv. mix van cheddar en mozzarella)
100 gram zure room
1 handvol koriander

Voor de guacamole:

2 rijpe avocado's
1 sjalotje (fijngesnipperd)
2 eetlepels koriander (fijngehakt)
1 teentje knoflook (geperst)
1 limoen (sap)
1/2 theelepel cayennepeper
zout

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui fijn. Snij de kerstomaatjes in partjes en de groene paprika in kleine blokjes.
- 2.** Verdeel de helft van de tortillachips over de bodem van een gietijzeren pan. Strooi hier de helft van de groenten over en de helft van de kaas.
- 3.** Beleg opnieuw met een laag tortillachips, groenten en de rest van de kaas.
- 4.** Zet de pan indirect op het rooster van de barbecue (niet op de kolen maar ernaast) en sluit het deksel. Laat de loaded nachos ongeveer 20 minuten staan tot de kaas mooi gesmolten is.



- 5.** Maak ondertussen de guacamole: prak het vruchtvlees van de avocado's grof met een vork en meng er het gesnipperde sjalotje, de koriander en de geperste knoflook onder. Breng op smaak met het sap van de limoen, cayennepeper en zout. Serveer de loaded nachos met de guacamole, zure room en extra koriander.